

طرز تهیه بورانی بادمجان

مواد لازم برای تهیه بورانی بادمجان :

۲ پیمانه	ماست چکیده
۱ پیمانه	بادمجان کبابی
۲ حبه	سیر رنده شده
به مقدار لازم	نعنا خشک و گردو
به مقدار لازم	نمک

طرز تهیه:

جهت تهیه بورانی بادمجان ابتدا بادمجان هایی را انتخاب کنید که مناسب کباب کردن باشند یعنی نه خیلی درشت نه خیلی ریز. و همینطور بادمجان ها نباید زیاد تخم داشته باشند پس کیفیت بادمجان برای تهیه بورانی بادمجان حرف اول را میزند. بادمجان ها رو بعد از شستن روی شعله پخش کن گاز گذاشته و کبابی میکنیم . بعد از سرد شدن بادمجان ها به خوبی پوست آن ها را رو جدا کنید. شستن بادمجان روش خوبی برای از بین بردن سیاهی های چسبیده به بادمجان نیست، چون مزه بادمجان کبابی رو از بین میبرد. پس بهتره با حوصله و با دقت پوست های سوخته رو جدا کنید. سیر ها رو پوست گرفته و به همراه بادمجان های کباب شده به خوبی ساطوری کنید . نمک و فلفل رو روی مخلوط سیر و بادمجان کبابی بپاشید تا مزه ها به خورد هم بروند. و در ظرف مناسب شروع به مخلوط کردن با ماست کنید. (ماست رو یکباره نریزید) بورانی باید قوام داشته باشد پس لیوان دوم رو کم کم اضافه کنید. سپس گردها رو اضافه و مخلوط کنید. به صورت کلی برای بورانی بادمجان به ازای هر ۲ بادمجان متوسط از یک حبه سیر درشت استفاده کنید. اگر طعم سیر رو دوست دارید بیشتر و اگر نمیپسندید مقدار کمتری استفاده کنید. بورانی آماده شده را به مدت یک ساعت در یخچال بگذارید سپس میل نمایید.